



Lettre d'infos « Vins Bio* »

AIVB-LR

N° 12



* vins issus de raisins de l'AB

Réglementation de la vinification bio: Où en est-on?

La réglementation de la vinification était prête à voir le jour pour les vendanges 2010. Cependant, après plus d'un an de négociations entre les pays européens et la Commission Européenne (CE), le commissaire européen à l'agriculture Dacian Ciolos décide le 16 juin dernier de retirer le projet. Il explique dans un communiqué que « les conditions pour l'instauration de ces nouvelles règles ne sont pas réunies dans une majorité d'états membres ». Le commissaire propose ainsi de reporter la discussion du texte en attendant une évolution des positions des états membres.

L'échec de la réglementation de la vinification bio: que s'est-il passé?

Le projet de règlement débute en 2006 avec ORWINE, étude européenne, conduite sur 3 ans, chargée de faire des propositions réglementaires de vinification bio et de fournir des éléments pour l'amélioration des méthodes de production et de la qualité des vins bio.

Coordonné par 4 pays partenaires (Allemagne, France, Italie et Suisse), ORWINE a servi de base de discussion au projet de texte réglementaire.

Les états membres se sont globalement entendus sur les techniques et intrants de vinification. Par contre, ils n'ont pas réussi à s'accorder sur les doses de SO₂ total: ultime point de blocage des négociations.

La proposition de la CE de diminuer les doses de

SO₂ total de 50mg/l sur vin sec par rapport aux doses conventionnelles et de 30mg/l pour toutes les autres catégories de vins ne faisait pas consensus. L'Allemagne, notamment s'opposait à toute restriction. La France a alors proposé une diminution de 30mg/l sur tous les vins mais cela n'a pas non plus été retenu par la CE estimant qu'il n'y avait pas assez de différence avec les conventionnels.

En France également, certaines organisations n'ont pas soutenu les propositions de la CE: les Vignerons Indépendants de France (VIF), en particulier, se sont opposés au projet dénonçant des pratiques peu respectueuses du vivant et un règlement peu différenciateur des pratiques conventionnelles.

La situation actuelle

Aujourd'hui, sans règle de vinification bio, les vignerons bio européens produisent toujours des vins de « raisins issus de l'AB » selon le règlement (CE) 834/2007 sur les « Principes de production Bio et Etiquetage » et le règlement (CE) 889/2008 sur les « Règles d'applications de la production Bio ».

Ni la mention « vin bio », ni le logo bio européen ne peuvent donc être utilisés, par contre le logo AB français reste autorisé pour l'étiquetage.

Les règles sur les pratiques œnologiques restent donc les mêmes que pour les conventionnels (texte

européen sur l'Organisation Commune du Marché viti-vinicole (CE) 479/08 et celui sur les modalités d'application encadrant notamment les pratiques œnologiques (CE) 606/09).

Le vin demeure la seule filière sans logo bio européen (obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010 pour tous les autres produits certifiés bio). Les cahiers des charges privés continuent d'exister mais risquent de créer une confusion chez le consommateur, confronté à une multiplication des logos et des marques privées.

Quelles perspectives à venir?

Aujourd'hui, les professionnels viti bio français souhaitent relancer au plus vite les négociations à la CE. Ainsi, avec l'accord de l'INAO (en charge du dossier bio en France), le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation Français (MAAF) a fait une demande auprès de la CE sur la possibilité de créer une **réglementation nationale française de vinification bio avec la perspective d'utiliser la mention « vin bio »**. La CE devrait répondre courant septembre 2010.

L'idée serait de créer un règlement national sur la base de la dernière proposition de la CE du 26 avril 2010 (cf détail dans le paragraphe suivant) permettant ainsi de relancer les négociations à l'échelle européenne.

Si la procédure de mise en place (au moins 6 mois) ne rencontre pas d'opposition, cette nouvelle réglementation française pourrait s'appliquer pour les vendanges 2011. D'autre part, la CE, contrainte par son calendrier, ne peut reprendre les négociations avant 2012, ce qui retarde aux vendanges 2013 (dans le meilleur des cas!) l'entrée en vigueur d'un éventuel règlement de la vinification bio.

D'ici là, les vignerons bio engagés sur des cahiers des charges (privé ou réglementaire) peuvent poursuivre leur démarche tout en soutenant l'initiative pour une réglementation nationale. En effet, la CE avait prévu la rétroactivité de la certification vin bio pour les producteurs ayant respecté les exigences du futur texte et pouvant le justifier. L'engagement vis à vis d'un cahier des charges privé peut faciliter cette justification.

Détail de la dernière proposition de la Commission Européenne (CE) 26 Avril 2010, non votée

Techniques de vinification (proposition de la CE, non votée)

La CE propose d'interdire ou de restreindre certaines techniques de vinification.

Les techniques visant à être interdites:

- ♦ pour l'enrichissement, la **concentration partielle des vins à froid**

La technique physique restante autorisée serait l'osmose inverse sur moût

- ♦ **l'élimination de l'anhydride sulfureux par les procédés physiques.**
- ♦ **l'électrodialyse** pour la stabilisation tartrique
- ♦ la **désalcoolisation partielle des vins**
- ♦ le **traitement aux résines échangeuses de cations** pour la stabilisation tartrique

La seule technique physique restante autorisée serait le traitement par le froid.

Les techniques sujettes à restriction:

- ♦ pour les **traitements thermiques: température de chauffage < 65°C.**

En pratique, cette restriction de chauffage serait appliquée au moût et au vin: Flash détente et Flash pasteurisation seraient de ce fait interdits.

- ♦ pour la **filtration: taille des pores > ou = 0,2µm**

En pratique, cette restriction interdirait l'ultra et la nano filtration.

Par conséquent, les filtrations stériles (0,65µm-0,5µm) resteraient autorisées.

Il n'y aurait aucune restriction sur la nature ou le type de filtre (filtre membrane, cartouche, terre, presse; microfiltration tangentielle; filtration cellulose, terre...)

Toute autre technique non sujette à interdiction, restriction ou ré-évaluation serait autorisée en vinification bio dès lors qu'elle est acceptée par le règlement de l'OCM viti-vinicole fixant les pratiques œnologiques autorisées.

Teneur en SO₂ total des vins (proposition de la CE, non votée)

La CE propose une diminution de 50mg/l des teneurs en SO₂ total sur les vins secs et de 30mg/l sur les autres vins par rapport aux limites de l'OCM viti-vinicole. Limites applicables aux vins mis en marché.

SO ₂ total (en mg/l)	Teneurs limites OCM viti-vinicole	Proposition CE « vin bio »
Rouges secs (<i>sucre <5g/l</i>)	150	100
Blancs et Rosés secs (<i>sucre <5g/l</i>)	200	150
Rouges doux (<i>sucre >5g/l</i>)	200	170
Blancs et Rosés (<i>sucre >5g/l</i>)	250	220

Les additifs et auxiliaires œnologiques (proposition de la CE non votée)

La CE propose d'autoriser une liste positive d'additifs et auxiliaires de vinification. Autrement dit, tout intrant non listé serait de ce fait interdit.

Additifs et auxiliaires AUTORISÉS	Additifs et auxiliaires INTERDITS	
<p><u>Fermentation:</u> Levures* Ecorces de levures* Lies fraîches* Bactéries lactiques</p> <p><u>Nutrition des levures:</u> Phosphate di-amonique Thiamine</p> <p><u>Stabilisation/Conservation:</u> Anhydride sulfureux Bisulfite de potassium Métabisulfite de potassium Acide ascorbique Acide citrique</p> <p><u>Clarification:</u> Albumine* Caséine Caséinate de potassium Gélatine alimentaire* Colle de poisson* Colle protéique végétale* (<i>issue de blé ou de pois</i>) Bentonite Dioxyde de silicium (<i>gel ou solution colloïdale</i>) Charbon à usage œnologique Tanins* Enzymes pectolitiques Alginate de potassium</p>	<p><u>Acidification:</u> Acide lactique Acide L(+) Tartrique</p> <p><u>Désacidification:</u> Acide L(+) tartrique Carbonate de calcium Tartrate neutre de potassium Bicarbonate de potassium</p> <p><u>Gaz:</u> Oxygène gazeux Dioxyde de carbone Azote</p> <p><u>Stabilisation de trouble:</u> Acide métatartrique Gomme arabique* Bitartrate de potassium</p> <p><u>Filtration:</u> Perlite Cellulose Terre de diatomées</p> <p><u>Divers:</u> Citrate de cuivre Sulfate de cuivre (<i>jusqu'au 31 décembre 2015</i>) Morceaux de bois de chêne Résine de pin d'Alep</p>	<p><u>Nutrition des levures:</u> Sulfate d'ammonium Cellulose microcristalline Bisulfite d'ammonium</p> <p><u>Clarification:</u> Betaglukanase Alginate de calcium Kaolin</p> <p><u>Stabilisation/Conservation:</u> Lysozyme DMDC PVPP Acide sorbique</p> <p><u>Acidification:</u> Acide L malique et Acide D-L malique</p> <p><u>Désacidification:</u> Tartrate de Calcium</p> <p><u>Gaz:</u> Argon</p> <p><u>Stabilisation de trouble:</u> Mannoprotéines Carboxy méthyl cellulose Tartrate de Calcium Acide D-L tartrique</p> <p><u>Divers:</u> Phytate de calcium Ferrocyanure de potassium Co-polymère PVI/PVP Uréase Caramel</p>

*Additifs et Auxiliaires Bio

Pour les intrants suivants, la CE souhaite privilégier une origine Bio en cas de disponibilité commerciale.

Levures

Disponibilité commerciale: **Oenoferm Bio (Erbslöh-La Littorale)** *Saccharoyces cerevisiae bayanus*

Écorces de levure

Pas de disponibilité commerciale à ce jour

Lies fraîches

Lies provenant de domaine viticole certifié bio selon le règlement (CE) 834/2007.

Gélatine

Disponibilité commerciale: **Erbigel bio (Erbslöh-La Littorale)**. Formulation poudre. Gélatine porcine de clarification (haut poids moléculaire – faiblement hydrolysée). Utilisation conseillée sur vin d'élevage.

Colle protéique végétale (pois ou blé)

Pas de disponibilité commerciale à ce jour

Colle de poisson

Pas de disponibilité commerciale à ce jour

Albumine d'œuf

Disponibilité commerciale

Tanins

Pas de disponibilité commerciale à ce jour

Gomme arabique

Disponibilité commerciale: **Gomme arabique Bio (Erbslöh-La Littorale)**. Formulation liquide (sans SO₂ – pasteurisée). Mélange variété acacia verech-seyal

Ingrédients bio (proposition de la CE non votée)

La CE souhaite privilégier une origine Bio des ingrédients suivants en cas de disponibilité commerciale:

Raisins:

100% des raisins répondant aux exigences de la réglementation bio, même si le vin se situe dans la catégorie des produits à plus de 95% d'ingrédient bio.

Sucre:

Disponibilité commerciale

Moût concentré rectifié:

La CE autoriserait (avec une clause de révision) l'utilisation de résines échangeuses d'ions, permettant de produire du moût concentré rectifié bio. A ce jour, la filière doit s'organiser pour permettre cette production.

Alcool vinique:

En pratique à ce jour, la demande n'est pas suffisante pour développer la filière. Il est techniquement possible d'en produire. La demande doit se développer.

The logo consists of the letters 'AIVB-LR' in a stylized, hand-drawn font. The letters are green with black outlines and are arranged in a slightly irregular, artistic manner.

ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES
VINS BIOLOGIQUES DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

Chargée de mission Qualité

Valérie PLADEAU - AIVB-LR

Arcades Jacques Cœur - Bât C - 75 av. de Boirargues

34970 Lattes cedex

Tel: 04 99 06 04 40 - 06 68 71 40 05

Mail: pladeau.aivb@wanadoo.fr

Document rédigé Avec le soutien financier du Conseil Régional Languedoc Roussillon

